

# מבית לוי

## מבית מדרשו של מרן הגר"ש ואזנר זצ"ל גאב"ד ור"מ זכרון מאיר ב"ב ובעל "שבט הלוי" ע"י הגאון רבי משה שטיין שליט"א

שבת מברכין תמוז

המולד: מוצש"ק 12:26 ו' – 14 חלקים  
ר"ח: ביום שני וביום שלישי

ז'מני ת'שובה מ'משמשיין ו'באין

גליון 29

בס"ד. עש"ק פרשת קרח תש"פ

### בישול בשבת ע"פ פסקי מרן זצ"ל

#### בישול אחר בישול בדבר לח

דבר יבש שנתבשל לגמרי, לכו"ע אין בו משום בישול אחר בישול לדעת השו"ע (סי' שי"ח ס"ד) דבר לח שנתבשל ונצטנן לפחות מיד סולדת בו, יש בו משום בישול אחר בישול. ולדעת הרמ"א (סעיף ט"ו) אין בו משום בישול אחר בישול, אם לא נצטנן לגמרי.

#### בישול אחר אפיה

בשו"ע (סי' שי"ח ס"ה) יש מי שאומר שדבר שנאפה אם בישלו אח"כ במשקה יש בו משום בישול ואסור ליתן פת אפילו בכלי שני, ויש מתירין. וכתב הרמ"א שהמתירין מתירים בכלי שני. ויש מקילין אפילו בכלי ראשון, ונהגו ליזהר לכתחלה שלא ליתן פת אפילו בכלי שני כל זמן שהיד סולדת בו, ע"כ. ובמשנה ברורה (ס"ק מ"ה) כתב שאם רוצה ליתן פת במרק ימתין עד שלא תהא היד סולדת במרק, או שלכל הפחות ישאב בכף מהקדירה כדי שתהיה הצלחת כלי שלישי. וכתב עוד (ס"ק מ"ז) ובכלי שלישי מצדד הפמ"ג (סקל"ה) להקל ע"ש. ובשו"ת שבט הלוי (ח"ח סי' קפ"א) כתב שמנהג העולם להקל כהפמ"ג. [וע"ע בחזו"א (סי' נ"ב סוף סקי"ט) שחולק על המ"ב, וסיים ומיהו כיון שאינו אלא חומר במה שנהגו ונהגו, וע"פ רוב אין כלי שלישי יד סולדת בו, ולכן הקילו. ובשו"ת אג"מ (או"ח סי' ע"ד בישול סק"ד וט"ו) כ' דבכלי שלישי אפילו יד נכוית בו ג"כ מקילים].

#### מלח

שו"ע (סי' שי"ח ס"ט) מותר לתת מלח שאינו מבושל אפילו בכלי ראשון, והרמ"א כתב ויש אוסרין ליתן מלח אפילו בכלי שני כ"ז שהיד סולדת בו, והמחמיר תבוא עליו ברכה. [המלח בזמנינו עובר יבש בתנור שדינו כאפיה שגם בזה יש דעות אם מותר בכלי שני, ולרמ"א נהגו ליזהר שלא ליתן בכלי שני, א"כ יש בזה צד נוסף להקל, והמחמיר תע"ב].

#### קלי הבישול בכלי שני

כלי שני אינו מבשל (שו"ע סי' שי"ח ס"ג). אמנם יש דברים שמתבשלים אפילו בכלי שני מפני שהם רכים ואין אנו בקיאים, ויש להחמיר בפת ושאר דברים שלא ליתנם בכלי שני חוץ ממים ושמן שאינם מתבשלים בכלי שני (משנה ברורה ס"ק מ"ב, וביאור הלכה ס"י ד"ה אסור, ובתבלין כ' השו"ע שם סעיף י' שאינם מתבשלים בכלי שני). ובכלי שלישי כתבנו לעיל שמנהג העולם להקל כשיטת הפמ"ג.

#### חלב מפוסטר בכלי שני

כתב בשו"ת שבט הלוי (ח"י סי' ס"ד) יש להקל לתת חלב מפוסטר בכלי שני (החלב בזמנינו כולו מפוסטר בכ-80°) כיון שמעיקר הדין נחשב כבישול [וסיים אלא שלעניין יין נסך דרכי להחמיר שאינו כמבושל עד שיעלה רתיחה, ראה מבית לוי יורה דעה הלכ' יין נסך]

ובשו"ת שבט הלוי (ח"ז סי' מ"ב ד) הביא מסקנת האגלי טל (מלאכת אופה בהשמטות לס"ק י"ט) שדבר שהתחמם יותר מיד סולדת בו ולא הגיע לרתיחה, ואח"כ בישלו והגיע לידי רתיחה, שיש בו בישול אחר בישול, מה"ת או מדרבנן.

#### שקדי מרק

אם הם מטוגנים במעט שמן בלבד, כשמכניסים למרק שהוא כלי שני יש בהם משום בישול אחר אפיה שמחמירים כמ"ש בשו"ע (סי' שי"ח ס"ה), ובכלי שלישי יש להקל עי' במ"ב (שם ס"ק מ"ז) מהפמ"ג להקל בכלי שלישי, ואף שיש מחמירים [עיי' לעיל בדין בישול אחר אפיה], מ"מ כאן הדבר נוטה להקל דאיכא כמה ספיקות לדינא.

וכתב בשו"ת שבט הלוי (ח"י סי' ס"ג) שאם הם מטוגנים בהרבה שמן דינם כבישול ממש כמ"ש בשו"ת בית יצחק (או"ח קי"ט י"ג) [הפמ"ג (סי' שי"ח מ"ז סק"ז) הסתפק בזה, ובקצות השולחן (סי' קכ"ד בבדה"ש ס"ק נ"ד) הביא משו"ע שמיקל בזה].

אמנם בדברים אלו צריך זהירות כיון שהתעשייה משתנית מזמן לזמן וקשה אח"כ לבטל מה שכבר נהגו בו היתר. אמנם המיקל בטיגון שמן כעין בישול אין מזניחין אותו, כיון שגם בבישול אחר אפיה הוא רק לדעת הי"א בשו"ע ויש מקילין.

#### בישול אחר בישול בדבר יבש שנהפך ללח ע"י הבישול

המשנה ברורה (סי' שי"ח ס"ק ק) פוסק לגבי שומן שנימוח ע"י החימום שדינו כיבש, כיון שבשעה שנתנו לחממו לא נמחה עדיין כדעת המג"א ושו"ע הרב, אמנם הרב בסידור מחמיר בזה לחושבו כלח.

#### היתה טעות בהקלדה בגליון קודם, להלן השיעור המדויק

השיעור לברכה בקמח לבן ובקמח מלא בג' סוגי הקמחים.  
קמח לבן לשיטת החזו"א 2.250 ק"ג ולשיעור הקטן 1.670 ק"ג  
קמח מלא 100% לשיעור חזון איש כ-2.600 ק"ג. ולשיעור הקטן קרוב ל-2.000 ק"ג.  
קמח מלא 80% לשיעור חזון איש כ-2.530 ק"ג ולשיעור הקטן קרוב ל-1.900 ק"ג.  
קמח מלא 70% לשיעור חזון איש כ-2.500 ק"ג ולשיעור הקטן 1.850 ק"ג.

# זהירות מחשש בישול בשבת בדברים המצויים

הרשימה נערכה בהתייעצות עם רבני ועד הכשרות של בד"ץ העדה החרדית

## דבש

אינו עובר שום תהליך בישול אלא חימום קל ומשום כך יש בו משום בישול בשבת.

חלב/ חלב סויה (גם בטעמים)

עוברים פיסטור ומותר ליתנם בכלי שני.

## מלח

בזמננו כל הסוגים אינם מבושלים אלא עוברים תהליך ייבוש בתנור. לשיטת השו"ע מותר לתת בכל תבשיל, ולהרמ"א יש חומרא שלא ליתנו בכלי שני.

מטרנה / מטרנה צמחית / דייסות

יש בהם תוספת ויטימינים שספק אם הם מבושלים ויש להשתמש בהם בשבת רק בכלי שלישי.

ממתיק – תחליף לסוכר

טבליות/סכרין (אבקה ונוזלי)/סוכרלוז/סטיביה יש בהם רכיבים שאינם עוברים בישול לכן אין להשתמש בהם אלא בכלי שלישי.<sup>(\*)</sup>  
[יש יצור מיוחד בכשרות בד"ץ העדה"ח שהכל עובר בישול מלא ומופיע ליד החותמת עבר בישול מלא מותר בשבת בכלי שני].

## סוכר

עובר תהליך בישול מלא.

## קפה טורקי

אינו עובר בישול רק קליה בתנור ומשום כך יש בו משום בישול אחר האפיה בשבת.

קפה נמס ומגורען

עוברים תהליך בישול מלא, ומן הדין מותר לערות עליהם מים מכלי ראשון וכ"ש ליתנם בכלי שני, ומ"מ מרן זצ"ל נהג להכין תמצית קפה נמס מערב שבת.<sup>(\*\*)</sup>

## זהירות!

יש קפה נמס עם תוספת קפה טורקי [כמו שמצוין ע"ג האריזה] שאינו מבושל, ויש בו משום בישול אחר אפיה.

קפה עם תוספות / הל

קפה בתוספת טעמים וניל מוקה יש בהם רכיבים לא מבושלים ומשום כך יש בהם משום בישול בשבת. וכן כשמכיל הל.

## קרוטונים

המיועדים למרק עוברים תהליך טיגון בשמן עמוק אחרי האפיה הרי זה כבישול גמור ואין בהם מן הדין משום איסור בישול בשבת.<sup>(\*\*\*)</sup>  
אבל אלו שמיועדים לסלט אינם מטוגנים אחרי האפיה ואסור להכניסם לכלי שני בשבת משום איסור בישול אחר אפיה.  
כמו"כ יש עוד מוצרים שאסור להכניס לתוך מרק חם בשבת כגון חלה ויש להזהר.

## שקדי מרק

בכשרות בד"ץ העדה"ח עוברים תהליך טיגון בשמן עמוק והרי זה כבישול גמור, ואין בהם מן הדין משום איסור בישול בשבת.<sup>(\*\*\*)</sup>

## שוקו

אינו עובר בישול ומשום כך יש בו משום בישול בשבת.

## תה/תה נמס

נוהגים להכין תמצית תה מער"ש ע"י עירוי מים רותחים על התה ומותר להשתמש בהם בשבת רק בכלי שני.

[יש יצור מיוחד ע"י בד"ץ העדה"ח שמופיע על האריזה "להכנה בשבת בכלי שני" שמותר בשבת בכלי שני בלי עירוי מערב שבת].

<sup>(\*)</sup> במוצרים אלו יש רכיבים שיש ספק אם שייך בהם בישול כגון מחצבים שונים ודינם קל מכל בישול בכלי שלישי.

<sup>(\*\*)</sup> מחשש שמא ישתנו דברים בייצור והוא לא יהיה מבושל, וכמה גדולים דברי חכמים כמ"ש להלן שכיום יש יצור של קפה נמס שמעורב בו קפה לא מבושל.

<sup>(\*\*\*)</sup> בשו"ת שבט הלוי כתב לגבי שקדי מרק שצריך זהירות כיון שהייצור משתנה מזמן לזמן וקשה לבטל אח"כ מה שנהגו בו להיתר אמנם המיקל בטיגון בשמן עמוק כבישול אין מזניחין אותו.